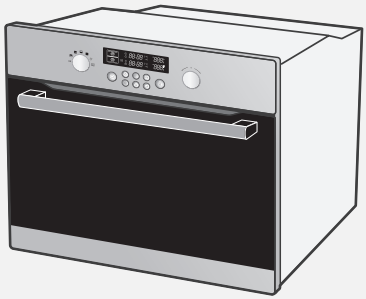
SAMSUNG

Instructie voor installatie en bediening

# Inbouwoven



**BQ3Q3T**
**BQ3Q4T**

Gebruikershandleiding

# *Inhoud*


**Over deze gebruiksaanwijzing** . . . . . **2**

**Veiligheidsinstructies.** . . . . . **2**

Elektrische veiligheid. . . . . 2

Veiligheid tijdens gebruik. . . . . 3

**Instructies voor de verwerking van afvalmaterialen** . . . . . **3**

**De oven installeren** . . . . . **4**

Veiligheidsinstructies voor de installateur . . . . . 4

Installatie in een onderkast . . . . . 4

Aansluiting op de stroomvoorziening . . . . . 5

Installatie in een bovenkast . . . . . 6

**Onderdelen en kenmerken** . . . . . **7**

Oven . . . . . 7

Bediening . . . . . 8

Speciale functies . . . . . 8

Accessoires . . . . . 9

De accessoires gebruiken . . . . . 10

Veiligheidsuitschakeling . . . . . 10

Ventilator . . . . . 10

**Voor u begint** . . . . . **11**

De klok instellen . . . . . 11

Eerste reiniging . . . . . 12

**Gebruik van de oven** . . . . . **13**

Verdeelplaatmodus instellen . . . . . 13

Het instellen van de oventemperatuur . . . . . 17

De oven uitschakelen . . . . . 18

Eindtijd . . . . . 18

Bereidingstijd. . . . . 20

Vertraagde start . . . . . 22

Keukentimer . . . . . 24

Ovenlamp aan / uit . . . . . 24

Kinderslot . . . . . 25

Het geluidssignaal uitschakelen . . . . . 25

Ovenfuncties . . . . . 26

Voorbeeldgerechten . . . . . 34

**Reiniging en behandeling** . . . . . **35**

Zelfreinigend . . . . . 35

Stoomreiniging . . . . . 36

De ovendeur reinigen . . . . . 39

De lamp verwisselen . . . . . 43

**Garantie en service** . . . . . **44**

Veelgestelde vragen en probleemoplossing . . . . . 44

**Technische gegevens** . . . . . **46**

# *Over deze gebruiksaanwijzing*

NL

*Hartelijk dank voor de aanschaf van een inbouwoven van SAMSUNG.*
*Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.*
*Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.*
*De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruikershandleiding voor.*

**Belangrijk** **Opmerking:**

# *Veiligheidsinstructies*

*Deze oven mag alleen geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.*

## *Elektrische veiligheid*

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoeren beschadigd is.

- Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een **speciaal daarvoor bevoegd elektricien**.
- Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.
- **Reparaties** mogen alleen worden uitgevoerd door een **bevoegd technicus**. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.
- Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt.
- Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.
- De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit verlengsnoeren.
- Het typeplaatje bevindt zich aan de rechterzijde van de deur.
- Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

*WAARSCHUWING*

Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

*WAARSCHUWING*

Het apparaat moet worden uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om een mogelijke elektrische schok te voorkomen. Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet.

# *Veiligheidsinstructies (vervolgr.)*

NL

### *Veiligheid tijdens gebruik*

- Deze oven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.
- Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.
- De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.
- Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.
- Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
- Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet worden bereid op het grillrooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
- Giet geen water in de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.
- De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur voordat de stoomreiniging is beëindigd. Het water onderin is heet.
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
- Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
- Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of geestelijk gehandicapten zonder toezicht van een verantwoordelijk persoon die ervoor zorgt dat het apparaat veilig wordt gebruikt.
- Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
- Gemorst voedsel moet vóór de zelfreiniging worden verwijderd en er mag tijdens de pyrolytische zelfreiniging geen bestek in de oven aanwezig zijn.
- De oppervlakten worden tijdens de zelfreiniging heter dan normaal. Kinderen moeten op een veilige afstand worden gehouden.

# *Instructies voor de verwerking van afvalmaterialen*

*Verpakkingsmateriaal opruimen*

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar.
- Gooi het verpakkingsmateriaal in de daarvoor bestemde container of breng het naar de stortplaats.

*Oude apparaten opruimen*

*WAARSCHUWING*

Voordat u oude apparaten afvoert, dient u deze onklaar te laten maken om te voorkomen dat ze een veiligheidsrisico vormen.

**Koppel daartoe het apparaat los van de stroomvoorziening en verwijder het netsnoer.**

Het is vanuit milieuoogpunt belangrijk dat oude apparaten op de juiste manier worden verwerkt.

- Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.
- Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

# De oven installeren

NL

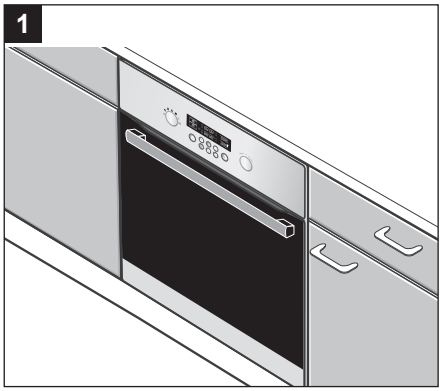
☛ De elektrische installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.
De oven moet worden geïnsstalleerd volgens de meegeleverde instructies.
Verwijder na installatie het beschermende vinyl van de deur.

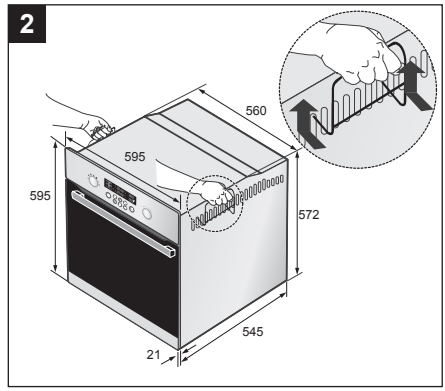
## *Veiligheidsinstructies voor de installateur*

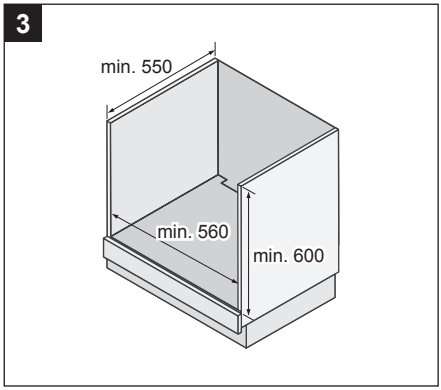
- Installatie moet bescherming tegen blootstelling aan elektrische onderdelen garanderen.
- De eenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.

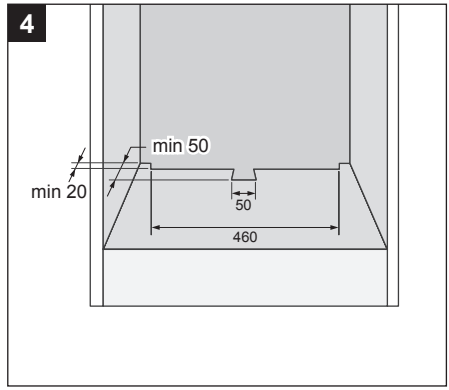
## *Installatie in een onderkast*

- Bestudeer de minimale ruimtevereisten.
- Zet de oven aan beide zijden vast met schroeven.



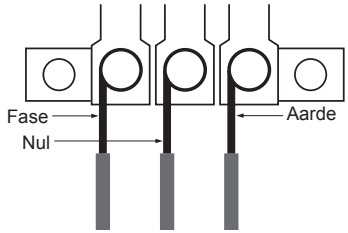



NL

**5**

De oven aansluiten op de stroomvoorziening
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)




## *Aansluiting op de stroomvoorziening*

Elektrische aansluitingen moeten worden gemaakt op de verbindingsplaat aan de achterzijde van de oven. Dit dient te gebeuren door een elektricien met inachtneming van aansluitinstructies en plaatselijke regelgeving.

Indien het apparaat niet op de stroomvoorziening wordt aangesloten door een stekker, moet er een omnipolaire circuitonderbreker (met een contactopening van ten minste 3 mm) worden aangebracht aan de voedingskant van de verbinding om te voldoen aan de veiligheidseisen.

✉ Als de aansluiting is voltooid wordt de elektronica van de oven geïnitialiseerd. De verlichting werkt hierdoor een aantal seconden niet. Het elektrische snoer (H05RR-F of H05W-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) moet lang genoeg zijn voor aansluiting op de inbouwoven als deze zich op de grond voor de plaatsingseenheid bevindt.

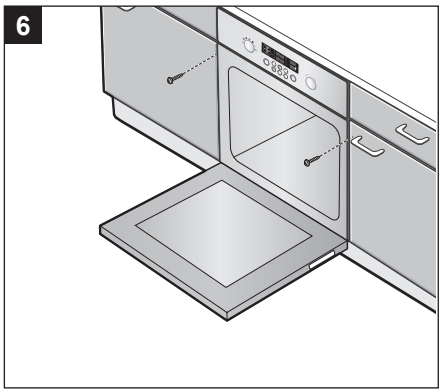
Open de onderste achterplaat van de oven (met een platte schroevendraaier) en schroef de verbindingsschroef en de kabelklem helemaal los voor u bedrading in de juiste terminals aanbrengt.

Sluit de aardedraad aan op de (⏚) terminal van de oven.

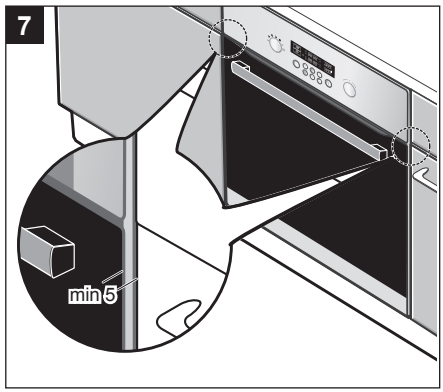
Als de oven is aangesloten met een stekker, moet dit bereikbaar blijven als de oven eenmaal geplaatst is.

Wij zijn niet aansprakelijk voor ongevallen die ontstaan door ontbrekende of onjuiste aarding.

**6**



**7**

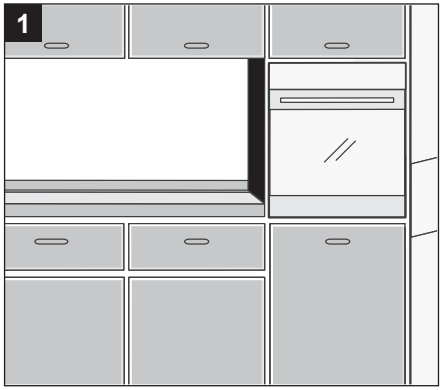


NL

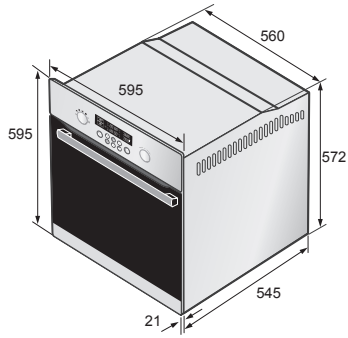
### *Installatie in een bovenkast*

- Bestudeer de minimale ruimtevereisten.
- De oven moet op zijn plaats worden geschoven met de juiste uitlijningshoek.

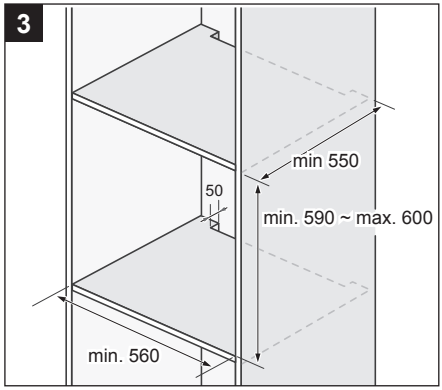
**1**



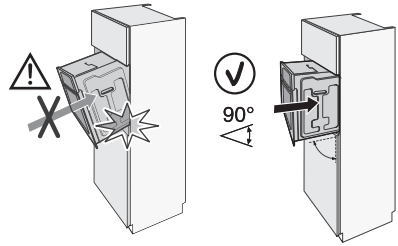
**2**




**3**

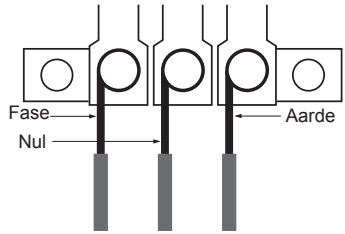



**4**




**5**

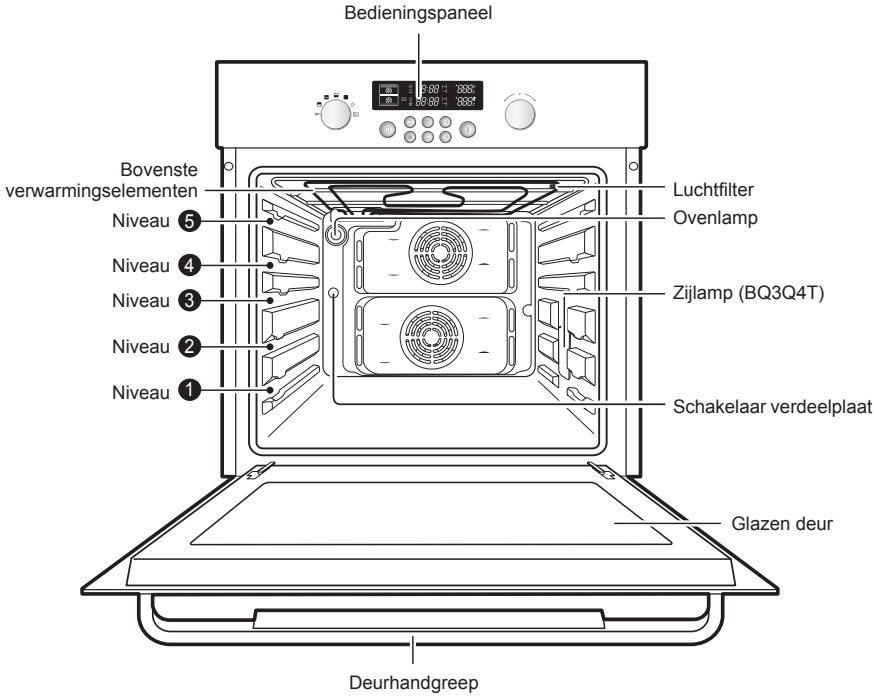
De oven aansluiten op de stroomvoorziening
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



# *Onderdelen en kenmerken*

NL

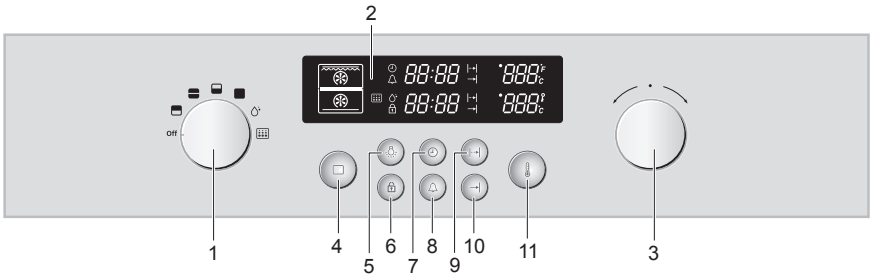
## *Oven*




✉ De plaatniveaus zijn genummerd van onder naar boven.
Niveau 4 en 5 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
Gebruik de kooktips in deze gebruiksaanwijzing om het juiste plaatniveau voor uw gerechten te bepalen.

NL

## *Bediening*




1. Selectieknop verdeelplaat
2. Vensterdisplay
3. Selectieknop Tijd / temperatuur
4. Knop Oven
5. Knop Lamp
6. Knop Kinderslot
7. Knop Klok
8. Knop Keukentimer
9. Knop Bereidingstijd
10. Knop Eindtijd
11. Knop Temperatuur

✉ De **Selectieknop Verdeelplaat** en de **Selectieknop Tijd / temperatuur** zijn pop-up-knoppen. Deze moet u eerst indrukken en vervolgens draaien. (BQ3Q4T)

### *Speciale functies*

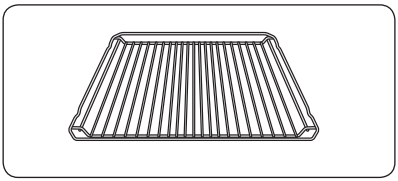
De oven is uitgerust met de volgende speciale functies.

- Verdeelplaatmodi: Wanneer de verdeelplaat wordt geplaatst, kan in twee afzonderlijke gedeelten worden gekookt voor energiebesparing en groter gebruiksgemak.
- Stoomreiniging: De zelfreinigende functie van oven maakt gebruik van stoom of het vet en het vuil op een veilige manier los te weken van de binnenzijde van de oven.

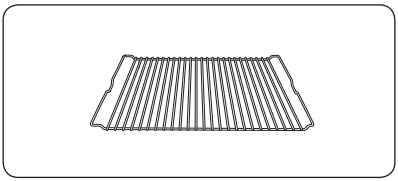
# *Onderdelen en kenmerken (vervolgr.)*

## *Accessoires*

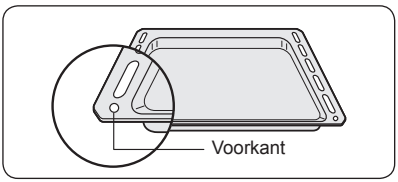
*De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd.*



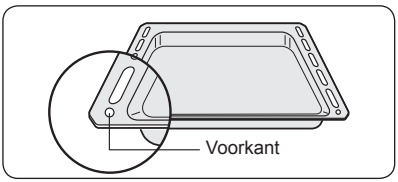
**1** **Grillrooster**, voor schotels, bakblikken, braad- en grillplateaus.



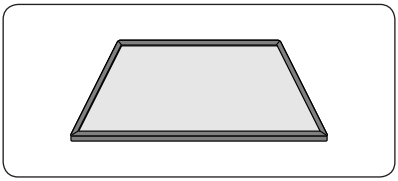
**2** **Grillrooster** (BQ3Q4T), voor grillen.



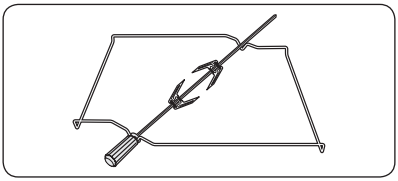

**3** **Bakplaat**, voor gebak en koekjes.




**4** **Braadslede**, voor braden of het opvangen van vleessappen of druipend vet.

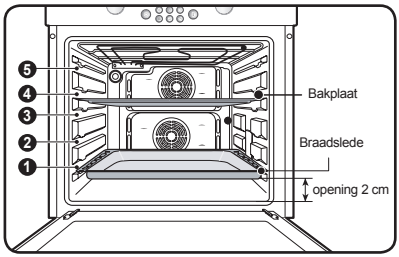


**5** **Verdeelplaat,** voor de bovenste, onderste en dubbele modi. Plaats de verdeelplaat op niveau 3. In de achterwand bevindt zich een detectieschakelaar die de verdeelplaat moet raken. Schuif de verdeelplaat geheel naar achteren.



**6** **Rotisseriespit (BQ3Q4T),** bestaat uit een spit, 2 vorkpinnen, een afneembaar handvat en een houder die op het 3e niveau van onderen past. Als u het roosterspit wilt gebruiken, plaatst u het in het daarvoor bestemde gat in de achterwand van de oven. Plaats de diepe pan op niveau 1 wanneer u het spit gebruikt.

NL




De bakplaat, de braadslede en het grillrooster moeten op de juiste manier in de sleuven aan de zijkant worden geplaatst.

Let op hete onderdelen en oppervlakken als u bereide gerechten uit de oven haalt.

**Voorbeeld** Niveau 1: Braadslede
Niveau 4: Bakplaat

✉ Wanneer u de braadslede of de bakplaat gebruikt om vocht of vet op te vangen, zorg er dan voor dat de slede of plaat correct in de sleuven is geplaatst. Als deze onderdelen in contact komen met het onderste oppervlak van de oven, kan het email worden beschadigd. Platen en sledes op niveau 1 moeten zich ten minste 2 cm boven het onderste oppervlak van de oven bevinden.

## *De accessoires gebruiken*

**Verdeelplaat, grillrooster, bakplaat en braadslede**

### *De verdeelplaat plaatsen*

Plaats de verdeelplaat op niveau 3 in de oven.

### *Het grillrooster plaatsen*

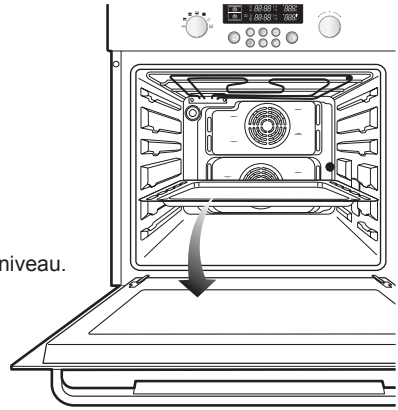
Plaats het grillrooster op elk gewenst niveau.

### *De bakplaat of braadslede plaatsen*

Plaats de bakplaat en/of braadslede op elk gewenst niveau.

*WAARSCHUWING*

Als u in de onderste, bovenste of dubbel modus wilt koken, moet u de verdeelplaat plaatsen.



## *Veiligheidsuitschakeling*

- Als er geen bereidingstijd is ingevoerd, wordt de oven vanzelf uitgeschakeld na onderstaande tijdsduur.

### *Uitschakeltijden voor verschillende temperatuurinstellingen*

| | |
|---|---|
| Beneden 105 °C | 16 uur |
| Van 105 °C tot 240 °C | 8 uur |
| Van 245 °C tot 300 °C | 4 uur |

- Het elektrische circuit van de oven heeft een thermisch uitschakelingssysteem. Als de oven extreem heet wordt, schakelt dit systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen tijdelijk uit.

## *Ventilator*

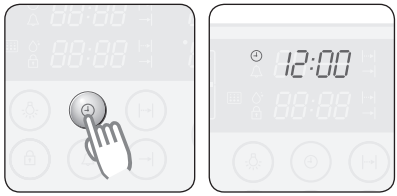
Het is normaal dat de ventilator hete lucht uit de voorzijde van de oven blaast tijdens gebruik.

- De ventilator blijft ook na gebruik in werking. Deze wordt uitgeschakeld als de binnentemperatuur is gezakt naar 60 °C of na 22 minuten.

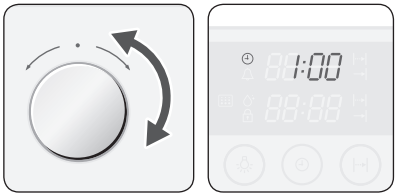
NL

## *De klok instellen*

*Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, licht het display op het bedieningspaneel kort op. Na 3 seconden knipperen een klokpictogram en 12:00 op het display. De oven kan niet worden gebruikt voordat de klok is ingesteld.*



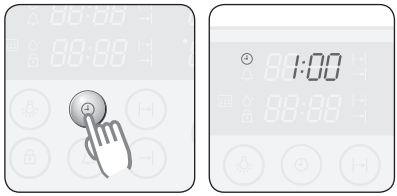

**1** De oven werkt niet totdat de klok is ingesteld. "🕘" en "12:00" knipperen op het display als de oven voor de eerste keer wordt aangesloten. Druk op de **Knop Klok**. "🕘" en "12: " knipperen.



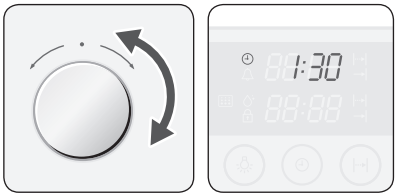

**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / temperatuur** om het juiste uur in te stellen.

**Voorbeeld** Om 1:30 in te stellen.

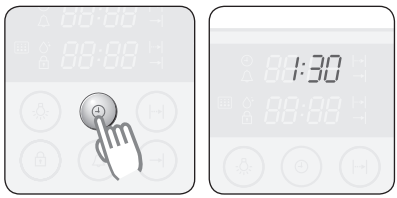
Wacht ongeveer 10 seconden. De klok stopt met knipperen en toont het ingestelde tijdstip.




**3** Druk op de **Knop Klok**. "🕘" en " :00" knipperen.




**4** Draai aan de **Selectieknop Tijd / temperatuur** om de minuten in te stellen. "🕘" knippert.




**5** Druk op de **Knop Klok** om het instellen van de klok te voltooien of wacht ongeveer 10 seconden. "🕘" verdwijnt en "30" stopt met knipperen. Het display geeft de tijd weer. De oven is nu klaar voor gebruik.

NL

### Eerste reiniging

*Reinig de oven grondig voor het eerste gebruik.*

☛ Gebruik geen scherpe materialen of schuurmiddelen. Deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Gebruik speciale reinigingsmiddelen voor ovens met een emaillen voorzijde.

### De oven reinigen

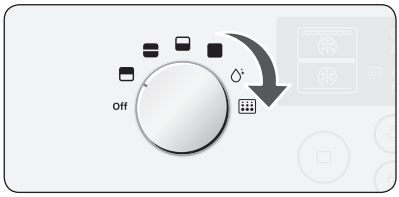
1. Open de deur. Het ovenlampje gaat aan.
2. Reinig alle ovenplateaus, accessoires en sleuven met warm water of een sopje en droog ze met een schone zachte doek.
3. Reinig het oveninterieur op dezelfde manier.
4. Veeg de voorzijde schoon met een vochtige doek.

Controleer of de klok juist is ingesteld. Verwijder accessoires en zet de oven voor gebruik één uur aan op 200 °C in de heteluchtstand. Er komt een typische geur vrij. Dit is normaal. Zorg er echter wel voor dat uw keuken goed geventileerd is.

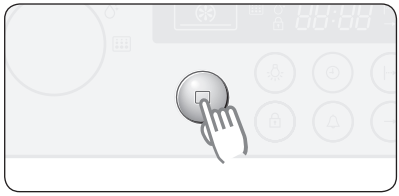
NL

### *Verdeelplaatmodus instellen*

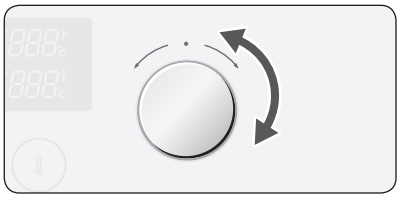
Voor de bovenste en onderste modi zet u de verdeelplaat in de “UIT”-positie van de **Selectieknop verdeelplaat**. Voor de enkelvoudige modus verwijdert u de verdeelplaat op de “UIT”-positie. Draai vervolgens aan de **Selectieknop Verdeelplaat** om de gewenste modus te selecteren. Raadpleeg voor meer gegevens de onderstaande tabel.




**1** Draai aan de **Selectieknop Verdeelplaat** om de gewenste verdeling te selecteren.



**2** Druk op de **Knop Oven**.



**3** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste ovenfunctie te selecteren. Wanneer u binnen 3 seconden geen verdere instellingen doet, begint de oven automatisch te werken in de geselecteerde modus en functie.

| Verdeelplaatmodus | Markeren | Ovenfunctie | Verdeelplaat plaatsen | Informatie voor het gebruik |
|---|---|---|---|---|
| Uit | Off | | | |
| Bovenste modus | | **1.** Hetelucht<br>**2.** Bovenverwarming + Hetelucht<br>**3.** Grote grill | Ja | Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel. |
| Dubbele modus | | Zowel bovenste als onderste Verdeelfunctie | Ja | U kunt tegelijkertijd twee verschillende gerechten op verschillende temperaturen bereiden. |
| Onderste modus | | **1.** Hetelucht<br>**2.** Onderverwarming + hetelucht | Ja | Deze modus bespaart energie bij het bereiden van kleine hoeveelheden voedsel. |
| Enkele modus | | **1.** Hetelucht<br>**2.** Bovenverwarming + Hetelucht<br>**3.** Normaal<br>**4.** Grote grill<br>**5.** Kleine Grill<br>**6.** Onderverwarming + hetelucht | Nr | |
| Stoomreinigingsmodus | | | Nr | |
| Zelfreinigingsmodus | | **1.** P1<br>**2.** P2<br>**3.** P3 | Nr | |

NL

### *Bovenste modus*

Alleen het bovenste verwarmingselement is in gebruik. De verdeelplaat moet worden geplaatst.

Hetelucht

Bovenverwarming + Hetelucht

Grote grill

### *Onderste modus*

Alleen het onderste verwarmingselement werkt. De verdeelplaat moet worden geplaatst.

Hetelucht

Onderverwarming + hetelucht

NL

### *Dubbele modus*

De bovenste en onderste modi werken gelijktijdig. U kunt instellen welke modus er het eerste wordt geactiveerd. Wanneer een van de gerechten gereed is in de dubbele modus en u de bereidingstijd of -temperatuur voor het andere gedeelte wilt wijzigen, draait u **Selectieknop Verdeelplaat** naar de modus (onderste of bovenste) die u wilt laten doorwerken. De verdeelplaat moet worden geplaatst.

**Dubbele modus 1:** De bovenste modus start als eerste. Wanneer de **Knop Oven** wordt ingedrukt of wanneer er 15 seconden verstrijken nadat de bovenste modus is ingesteld en er verder geen instellingen worden gedaan, start de oven in de onderste modus.

Hetelucht

Bovenverwarming + Hetelucht

Grote grill

**Dubbele modus 2:** Wanneer de bovenste modus start en er op de **Knop Oven** wordt gedrukt of binnen 15 seconden geen verdere instellingen worden gedaan, gaat de oven naar de onderste modus. De bovenste en onderste modi werken gelijktijdig.

Hetelucht

Onderverwarming + hetelucht

NL

***Enkele modus***

Hetelucht

Bovenverwarming + Hetelucht

Normaal

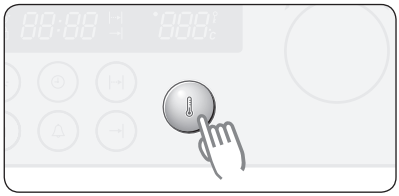
Grote grill

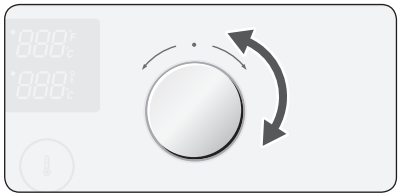
Kleine grill

Onderverwarming + hetelucht

NL

### *Het instellen van de oventemperatuur In enkele, bovenste en onderste modi*





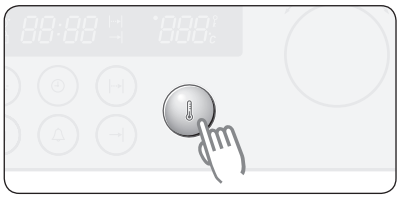
**1** Druk op de **Knop Temperatuur**.

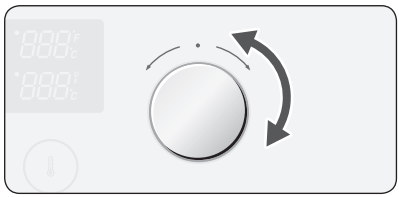
**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

| | |
|---|---|
| Enkele modus (grote & kleine grill) | 40 °C-250 °C (40 °C-300 °C) |
| Bovenste modus | 40 °C-250 °C |
| Onderste modus | 40 °C-250 °C |

✉ De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.
In de instellingen voor de ovenmodus worden de bovenste en onderste verwarmingselementen om beurten aan- en uitgezet gedurende de bereiding om de temperatuur te handhaven.

### *In dubbele modus*





**1** Druk op de **Knop Temperatuur** (bovenste modus).
Druk twee keer op de **Knop Temperatuur** (onderste modus).

**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de temperatuur in te stellen met stappen van 5 °C.

BQ3Q4T030

| | |
|---|---|
| Bovenste modus (grote grill) | 160 °C-250 °C (200 °C-250 °C) |
| Onderste modus | 160 °C-250 °C |

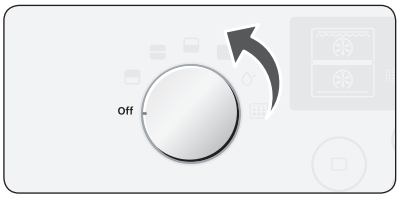
BQ3Q3T073

| | |
|---|---|
| Bovenste modus (grote grill) | 170 °C-250 °C (200 °C-250 °C) |
| Onderste modus | 170 °C-250 °C |

✉ De temperatuur kan tijdens de bereiding worden aangepast.

NL

### *De oven uitschakelen*




Om de oven uit te schakelen, zet u de **Selectieknop Verdeelplaat** op "**Off**".

### *Eindtijd*

De eindtijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

#### *In enkele, bovenste en onderste modi*

**1** Druk op de **Knop Eindtijd**.
**Voorbeeld** Huidige tijd is 12:00 uur.

**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste eindtijd in te stellen.

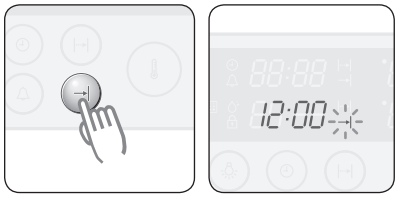
**3** Druk op de **Knop Eindtijd**.
De oven werkt automatisch met de geselecteerde eindtijd, tenzij de **Knop Eindtijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

✉ Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde eindtijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd / Temperatuur**.

NL

### *In dubbele modus*

Eindtijden voor de bovenste en onderste modi kunnen worden geselecteerd met de **Knop Eindtijd** en de **Selectieknop Tijd / temperatuur**.




**1** Druk twee keer op de **Knop Eindtijd** (onderste modus).

**Voorbeeld** Huidige tijd is 12:00 uur.

**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste eindtijd in te stellen.

**3** Druk op de **Knop Eindtijd**.
De oven werkt met de geselecteerde eindtijd, tenzij de **Knop Eindtijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

✉ Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde eindtijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd / Temperatuur**.

NL

### *Bereidingstijd*

De bereidingstijd kan tijdens de bereiding worden ingesteld.

#### *In enkele, bovenste en onderste modi*

**1** Druk op de **Knop Bereidingstijd**.

**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

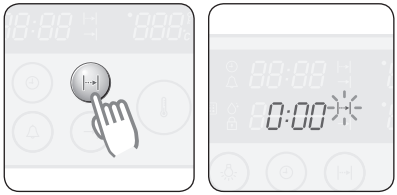
**3** Druk op de **Knop Bereidingstijd**.
De oven werkt automatisch met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de **Knop Bereidingstijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

✉ Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd / Temperatuur**.

NL

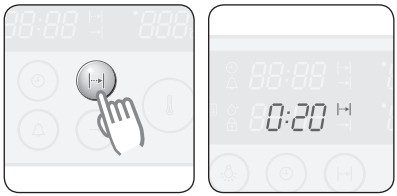
### *In dubbele modus*

Bereidingstijden voor de bovenste en onderste modi kunnen worden geselecteerd met de **Knop Bereidingstijd** en de **Selectieknop Tijd / temperatuur**.




**1** Druk twee keer op de **Knop Bereidingstijd** (onderste modus).

**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste ovenfunctie te selecteren.




**3** Druk op de **Knop Bereidingstijd**. De oven werkt automatisch met de geselecteerde bereidingstijd, tenzij de **Knop Bereidingstijd** binnen 5 seconden wordt ingedrukt.

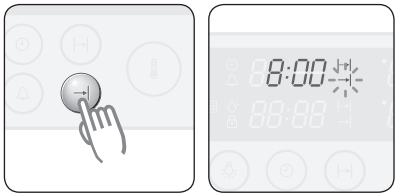
✉ Tijdens de bereiding kunt u voor betere resultaten de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen met de **Selectieknop Tijd / Temperatuur**.

NL

## *Vertraagde start*

### *Voorbeeld 1- De bereidingstijd wordt het eerst ingevoerd*

Als de eindtijd wordt ingesteld nadat de bereidingstijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.

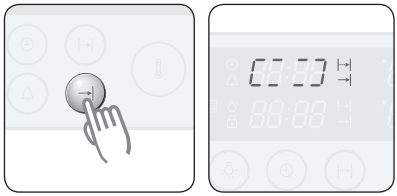



**1** Druk op de **Knop Eindtijd**.

**Voorbeeld** De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste bereidingstijd is 5 uur.

**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de eindtijd in te stellen.

**Voorbeeld** U wilt een bereidingstijd van 5 uur instellen en klaar zijn om 20:30 uur.

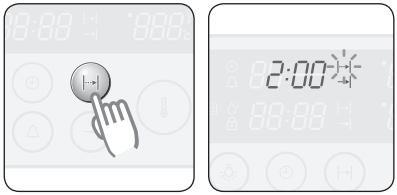


**3** Druk op de **Knop Eindtijd**.
Een symbool "" wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.

NL

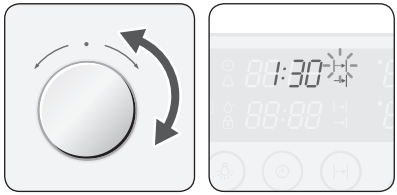
### *Voorbeeld 2- De eindtijd wordt het eerst ingevoerd*

Als de bereidingstijd wordt ingesteld nadat de eindtijd is ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.



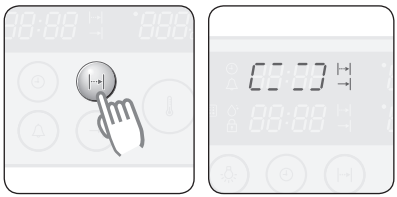

**1** Druk op de **Knop Bereidingstijd**.

**Voorbeeld** De huidige tijd is 15:00 uur en de gewenste eindtijd is 5 uur.




**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de bereidingstijd in te stellen.

**Voorbeeld** U wilt een bereidingstijd van 1 uur en 30 minuten instellen en klaar zijn om 17:00 uur.

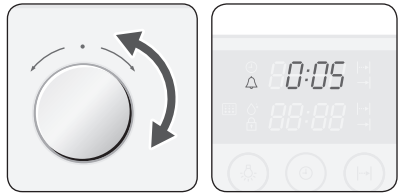


**3** Druk op de **Knop Bereidingstijd**. Een symbool "" wordt weergegeven tot op het vertraagde startpunt.

NL

### *Keukentimer*

**1** Druk eenmaal op de **Knop Keukentimer**. "🔔" knippert.

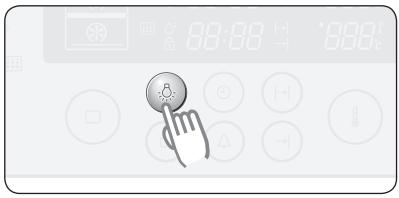



**2** Draai aan de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** om de gewenste tijd in te stellen.
**Voorbeeld** 5 minuten.

**3** Druk op de **Knop Keukentimer** om de keukentimer te starten. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar signaal.

✉ Houd de **Knop Keukentimer** twee seconden ingedrukt om de timer te annuleren.

### *Ovenlamp aan / uit*




**1** Druk op de **Knop Lamp**.

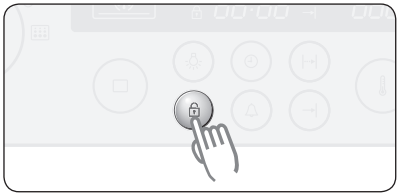
| | | |
|---|---|---|
| BQ3Q4T | 1ste | Bovenste en onderste |
| | 2e | Boven |
| | 3e | Onder |
| | 4e | Uit |
| BQ3Q3T | 1ste | Aan |
| | 2e | Uit |

✉ De lamp gaat aan en uit in de aangegeven volgorde, ongeacht de werking.

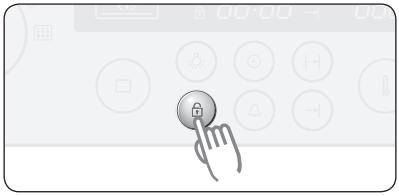
✉ De lamp wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

# *Gebruik van de oven (vervolgr.)*

## *Kinderslot*



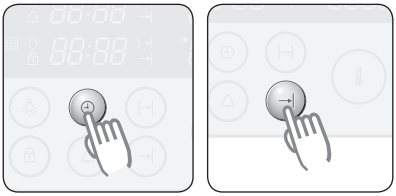
**1** Houdt de **Knop Kinderslot** 3 seconden ingedrukt. (🔒) wordt afgebeeld in het display.



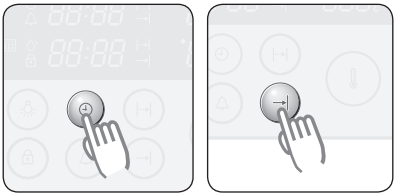
**2** Houdt de **Knop Kinderslot** 3 seconden ingedrukt.

✉ Wanneer ze vergrendeld zijn zal geen van de knoppen, uitgezonderd **Selectieknop Verdeelplaat** en de ontgrendeling functioneren. De vergrendeling kan ook worden ingesteld wanneer de oven niet actief is.

## *Het geluidssignaal uitschakelen*



**1** Om het geluidssignaal uit te schakelen, houdt u de **Knoppen Kooktijd** en **Klok** tegelijkertijd ingedrukt gedurende drie seconden.



**2** Om het geluidssignaal opnieuw in te schakelen, houdt u de **Knoppen Kooktijd** en **Klok** tegelijkertijd ingedrukt gedurende drie seconden.

NL

## *Ovenfuncties*

*De oven bevat de volgende functies*

### *Ovenstanden*

Te volgende tabel toont de verschillende standen en -instellingen van uw oven.
Gebruik de tabellen voor deze standen op de volgende pagina's als handleiding bij het koken.

| | |
|---|---|
| | **Normaal**<br>Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze instelling is geschikt voor bakken en roosteren. |
| | **Bovenverwarming + Hetelucht**<br>Deze stand kunt u het best gebruiken bij het braden van vlees.<br>Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilatoren zorgen voor circulatie van de hete lucht uit de bovenste en achterste verwarmingselementen. |
| | **Hetelucht**<br>Het voedsel wordt verwarmd door de hete lucht van het achterste verwarmingselement, die door twee ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze instelling biedt uniforme verwarming en is ideaal geschikt voor bevroren kant-en-klaarmaaltijden, cakes en croissants.<br>U kunt deze stand gebruiken voor bakken op twee niveaus. |
| | **Grote grill**<br>Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen. Deze stand kunt u het best gebruiken voor het grillen van steaks, worstjes en kaastosti's. |
| | **Kleine grill**<br>Deze stand is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel, zoals baguettes, kaas of visfillets.<br>Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat alleen het kleinere verwarmingselement in het midden wordt gebruikt. |
| | **Onderverwarming + hetelucht**<br>Het onderste en achterste verwarmingselement produceren hete lucht, die door de ventilatoren wordt gecirculeerd. Deze stand is ideaal voor het bakken van voedsel als quiches, pizza, brood en cheesecakes. |

# *Gebruik van de oven (vervolgr.)*

**1. Normaal**

Aanbevolen temperatuur: 200 °C

De functie Normaal is ideaal voor bakken en braden op één rooster. Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt om de oven op de juiste temperatuur te houden.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele stand.

| Voedselitem | Plaatniveau | Accessoire | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Diepvrieslasagne (500-1000 gr.)** | 3 | Grillrooster | 180-200 | 40-50 |
| **Hele vissen (b.v. dorade) (300-1000 gr.) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Grillrooster + Braadslede | 240 | 15-20 |
| **Visfilets (500-1000 gr.) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Bakplaat | 200 | 13-20 |
| **Bevroren koteletten (gehakt en met ham-, kaas- of champignonvullingr.) (350-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Bakplaat | 200 | 25-35 |
| **Bevroren koteletten van gehakt, wortel, biet of aardappel (350-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Bakplaat | 200 | 20-30 |
| **Karbonades (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT & PEPER TOEVOEGEN** | 3 / 2 | Grillrooster / Braadslede | 200 | 40-50 |
| **Gepofte aardappel (in tweeën gesneden) (500-1000 gr.)** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 30-45 |
| **Bevroren, met champignons gevulde rollade (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 40-50 |
| **Biscuitgebak (250-500 gr.)** | 2 | Grillrooster | 160-180 | 20-30 |
| **Biscuitgebak (500-1000 gr.)** | 2 | Grillrooster | 170-190 | 40-50 |
| **Gistgebak op bakplaat met fruitk-ruimeltopping (1000-1500 gr.)** | 2 | Bakplaat | 160-180 | 25-35 |
| **Muffins (500-800 gr.)** | 2 | Grillrooster | 190-200 | 25-30 |

NL

**2. Bovenverwarming + Hetelucht**

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

Het bovenste verwarmingselement is in werking en de ventilator circuleert de hete lucht. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Bovenverwarming + Hete lucht.

| Voedselitem | Plaatniveau | Accessoire | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Karbonade (1000 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN** | 3 | Grillrooster + Braadslede | 180-200 | 50-65 |
| **Varkenslappen in folie (1000-1500 gr.) MARINEREN** | 2 | Bakplaat | 180-230 | 80-120 |
| **Hele kip (800-1300 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN** | 2 | Grillrooster + Braadslede | 190-200 | 45-65 |
| **Vlees- of vissteaks (400-800 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT & PEPER TOEVOEGEN** | 3 | Grillrooster + Braadslede | 180-200 | 15-35 |
| **Kipdelen (500-1000 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN** | 4 | Grillrooster + Braadslede | 200-220 | 25-35 |
| **Geroosterde vis (500-1000 gr.) gebruik een ovenvaste schaal BESTRIJK MET OLIE** | 2 | Grillrooster | 180-200 | 30-40 |
| **Geroosterd rundvlees (800-1200 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN** | 2 | Grillrooster + Braadslede Voeg 1 kopje water toe. | 200-220 | 45-60 |
| **Eendenborst (300-500 gr.)** | 4 | Grillrooster + Braadslede Voeg 1 kopje water toe. | 180-200 | 25-35 |

**3.** **Hetelucht**

Aanbevolen temperatuur: 170 °C

Deze functie is voor het bakken op maximaal drie bakplaten en is tevens geschikt voor braden. De verhitting wordt gedaan door het verwarmingselement op de achterste wand en de ventilator verspreidt de hitte.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de heteluchtstand.

| Voedselitem | Plaatniveau | Accessoire | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Lamsbout (350-700 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN** | 3 | Grillrooster + Braadslede | 190-200 | 40-50 |
| **Gebakken banaan (3-5 st), insnijden aan de bovenkant, 10-15 gr. chocolade en 5-10 gr. noten in de sneden strooien, water erop druppelen en in aluminiumfolie wikkelen.** | 3 | Grillrooster | 220-240 | 15-25 |
| **Gebakken appel 5-8 st. 150-200 gr. per stuk Verwijder de klokhuizen, en vul met rozijnen en jam. Gebruik een ovenvaste schaal.** | 3 | Grillrooster | 200-220 | 15-25 |
| **Gehaktkoteletten (300-600 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Bakplaat | 190-200 | 18-25 |
| **Gehaktrol met vulling “Russische stijl” (500-1000 gr.) BESTRIJK MET OLIE** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 50-65 |
| **Diepvriesaardappelkroketten (500-1000 gr.)** | 2 | Bakplaat | 180-200 | 25-35 |
| **Diepvriesovenfriet (300-700 gr.)** | 2 | Bakplaat | 180-200 | 20-30 |
| **Diepvriespizza (300-1000 gr.)** | 2 | Grillrooster | 200-220 | 15-25 |
| **Appel-amandelcake (500-1000 gr.)** | 2 | Grillrooster | 170-190 | 35-45 |
| **Verse croissant (200-400 gr.) (kant-en-klaar deegr.)** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 15-25 |

NL

**4. Grote grill**

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

De grote grillfunctie is voor het grillen van grote hoeveelheden dunne gerechten zoals biefstukken, schnitzels en vis. Deze functie is ook geschikt voor roosteren. Het bovenste verwarmingselement en de grill staan in deze modus beide aan.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Grote grill-stand.

| Voedselitem | Plaatniveau | Accessoire | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Worstjes (dun) 5-10 st.** | 4 | Grillrooster + Braadslede | 220 | 5-8 omdraaien 5-8 |
| **Worstjes (dun) 8-12 st.** | 4 | Grillrooster + Braadslede | 220 | 4-6 omdraaien 4-6 |
| **Tosti's 5-10 pcs** | 5 | Grillrooster | 240 | 1-2 omdraaien 1-2 |
| **Kaastosti's 4-6 st.** | 4 | Grillrooster + bakplaat | 200 | 4-8 |
| **Diepvriespannenkoeken met vulling "Russische stijl" (200-500 gr.)** | 3 | Bakplaat | 200 | 20-30 |
| **Biefstukken (400-800 gr.)** | 4 | Grillrooster + Braadslede | 240 | 8-10 omdraaien 5-7 |

**5.** **Kleine Grill**

Aanbevolen temperatuur: 240 °C

Deze instelling is voor het grillen van kleinere hoeveelheden dunne gerechten, zoals biefstukken, schnitzels, vis en tosti, geplaatst in het midden van het plateau. Alleen het bovenste element wordt gebruikt.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Kleine grill-stand.

Plaats het eten midden op het accessoire.

| Voedselitem | Plaatniveau | Accessoire | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Bevroren ovencamembert (2-4 st, 75 gr. elk) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)** | 3 | Grillrooster | 200 | 10-12 |
| **Diepvriesbaguettes met topping (Tomaat-mozzarella of ham en kaas)** | 3 | Grillrooster + bakplaat | 200 | 15-20 |
| **Diepvriesvissticks (300-700 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen) MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Grillrooster + bakplaat | 200 | 15-25 |
| **Diepvriesvisburgers (300-600 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN, MET OLIE BESPRENKELEN** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 20-35 |
| **Diepvriespizza (300-500 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)** | 3 | Grillrooster + bakplaat | 180-200 | 23-30 |

NL

**6.** **Onderverwarming + hetelucht**

Aanbevolen temperatuur: 190 °C

De modus Onderverwarming + hetelucht is voor recepten met een zachte bovenkant en een knapperige bodem, zoals pizza, quiches en sommige taarten.

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Onderverwarming + Hete lucht.

| Voedselitem | Plaatniveau | Accessoire | Temperatuur (°C) | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Bevroren taart van gistdeeg met appel (350-700 gr.)** | 3 | Grillrooster | 180-200 | 15-20 |
| **Kleine taartjes van bladerdeeg met vulling, bevroren (300-600 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN, IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 20-25 |
| **Gehaktballen met saus (250-500 gr.) gebruik een ovenvaste schaal** | 3 | Grillrooster | 180-200 | 25-35 |
| **Waaiers van bladerdeeg (500-1000 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN** | 3 | Bakplaat | 180 | 15-23 |
| **Cannelloni in saus (250-500 gr.) gebruik een ovenvaste schaal** | 3 | Grillrooster | 180 | 22-30 |
| **Gevulde taarten van gistdeeg (600-1000 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN** | 3 | Bakplaat | 180-200 | 20-30 |
| **Zelfgemaakte pizza (500-1000 gr.)** | 2 | Bakplaat | 200-220 | 15-25 |
| **Zelfgemaakt brood (700-900 gr.)** | 2 | Grillrooster | 170-180 | 45-55 |

**7. Dubbele modus**

Met de dubbele modus kunt twee verschillende gerechten in uw oven bereiden. Bij bereiding in zowel de bovenste als onderste ruimte, kunt u verschillende temperaturen, bereidingsmethoden en bereidingstijden gebruiken. Zo kunt u bijvoorbeeld steaks grillen en tegelijkertijd een gratin bereiden. Met de verdeelplaat kunt de gratin in het onderste en steaks in het bovenste deel van de oven bereiden.

Plaats de verdeelplaat altijd op richel 3 voor u begint met de bereiding.

**Suggestie 1:** bereiding op verschillende temperaturen

| Ruimte | Voedselitem | Plaat-niveau | Kookmodus | Temperatuur (°C) | Accessoire | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BOVEN** | **Ingevroren pizza (300-400 gr.)** | 4 | Hetelucht | 200-220 | Grillrooster | 15-25 |
| **ONDER** | **Marmercake (500-700 gr.)** | 1 | Hetelucht | 170-180 | Bakplaat | 50-60 |

**Opmerking:** in een koude oven plaatsen

**Suggestie 2:** bereding met verschillende bereidingsstanden

| Ruimte | Voedselitem | Plaat-niveau | Kookmodus | Temperatuur (°C) | Accessoire | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **BOVEN** | **Kipdelen (400-600 gr.)** | 4 | Bovenverwarming + Hetelucht | 200-220 | Grillrooster + Braadslede | 25-35 |
| **ONDER** | **Gegratineerde aardappelen (500-1000 gr.)** | 1 | Hetelucht | 170-180 | Grillrooster | 30-40 |

**Opmerking:** in een koude oven plaatsen

NL

## *Voorbeeldgerechten*

*Volgens standaard EN 60350*

**1. Bakken**

De aanbevelingen voor bakken zijn voor een voorverwarmde oven.

| Type gerecht | Gerecht en opmerkingen | Plaatniveau | Kookmodus | Temp. (°C) | Bereidingstijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Klein gebak** | Bakplaat | 3 | Normaal | 160-180 | 15-25 |
| | Braadslede + Bakplaat | 1 + 4 | Hetelucht | 150-170 | 20-30 |
| **Mager biscuit-gebak** | Bakblikken op Grillrooster (antiaanbaklaag, ø 26 cm) | 2 | Normaal | 160-180 | 20-30 |
| **Appeltaart** | Grillrooster + Bakplaat + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm) | 1 + 3 | Hetelucht | 170-190 | 80-100 |
| | Grillrooster + 2 springvormen (antiaanbaklaag, ø 20 cm) | 1 Diagonaal geplaatst | Normaal | 170-190 | 70-80 |

**2. Grillen**

Verwarm de lege oven gedurende 5 minuten met de Grote grill-functie voor.
Gebruik deze functie met de maximumtemperatuur ingesteld op 300 °C.

| Type gerecht | Gerecht en opmerkingen | Plaatniveau | Kookmodus | Temp. (°C) | Bereiding tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tosti's van witbrood** | Grillrooster | 5 | Grote grill | 300 | 1e 1-2<br>2e 1-1½ |
| **Biefburgers** | Grillrooster/ Braadslede (om het braadvet op te vangen) | 4 | Grote grill | 300 | 1e 7-10<br>2e 6-9 |

NL

## *Zelfreinigend*

Deze stand is voor automatische reiniging.
In deze stand wordt het overtollige vet in de oven verbrand, zodat het weggeveegd kan worden wanneer de oven is afgekoeld. Tijdens de pyrolytische zelfreiniging wordt de deur automatisch vergrendeld.

| | |
|---|---|
| **Vergrendeling deur ( )** | Wanneer de oven een temperatuur van 300 °C heeft bereikt, wordt de deur om veiligheidsredenen automatich vergrendeld. |
| **Ontgrendelen** | Wanneer de temperatuur van de oven is gedaald tot onder 260 °C, wordt de deur automatisch ontgrendeld. |

*WAARSCHUWING*

- tijdens dit proces wordt de oven zeer heet.
- Kinderen moeten op een veilige afstand worden gehouden.

*Let op*

Vóór de zelfreiniging moeten alle accessoireonderdelen uit de oven worden gehaald.

Verwijder eerst met de hand alle grote stukken vuil.
Omdat dikke voedselresten, vet en vlees brandbaar zijn, kan er brand ontstaan in de oven tijdens de zelfreininging.

**1** Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar de zelfreinigingsmodus.

**2** Draai de **Selectieknop Tijd / Temperatuur** naar niveau 1, 2 of 3, afhankelijk van de hoeveelheid vuil in de oven. Wanneer u binnen 5 seconden geen verdere instellingen doet, begint de oven automatisch te werken in het geselecteerde niveau.

| Niveau | Duur |
|---|---|
| P1 (Laagr.) | ca. 120 minuten |
| P2 (Middel) | ca. 150 minuten |
| P3 (Hoogr.) | ca. 180 minuten |

**3** Nadat de oven is afgekoeld, kunt u de ovendeur en de randen van de oven met een vochtig doekje schoonvegen.

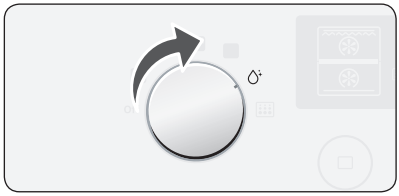
## *Stoomreiniging*

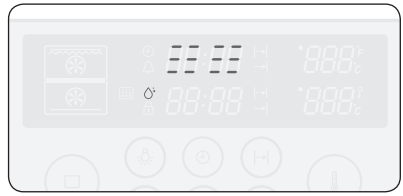
**1** Verwijder alle accessoires uit de oven.

**2** Giet ongeveer 400 ml water op de bodem van de lege oven. Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.

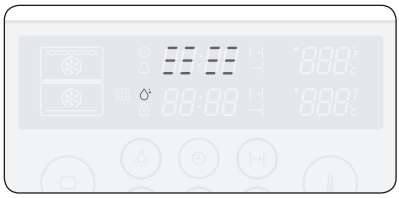
**3** Sluit de ovendeur.

**Let op** Het stoomreinigingsysteem kan alleen worden ingeschakeld wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur. Laat de oven volledig afkoelen als het niet werkt.



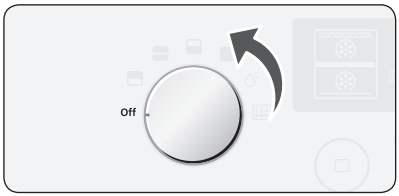


**4** Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar de stoomreinigingsmodus.

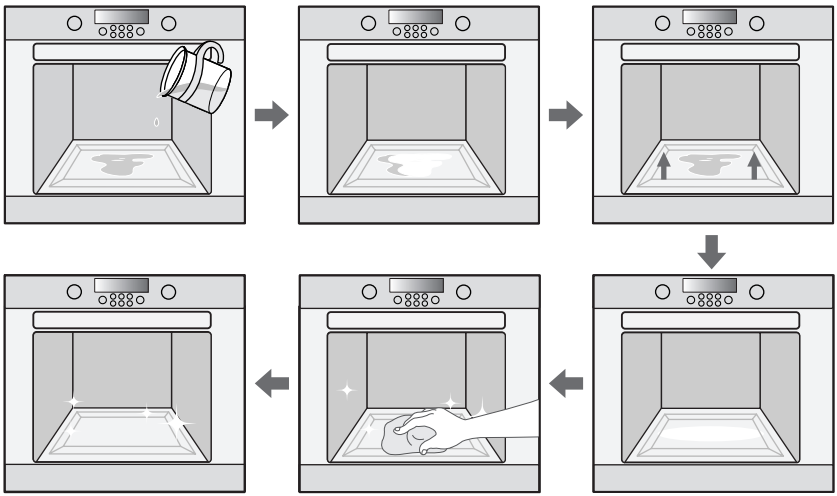


**5** Na enig tijd is de verwarming klaar en blijft de lamp aan.

**6** Wanneer het proces voltooid is, knippert het display en klinkt een pieptoon om het einde aan te geven.




**7** Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar “Uit” om de bewerking te beëindigen en de binnenkant van de oven te reinigen.



*Na het deactiveren van de stoomreiniging*

**Tips**

- Wees voorzichtig met het openen van de deur voordat de stoomreiniging is beëindigd. Het water onderin is heet.
- Laat nooit waterresten gedurende langere tijd, bijvoorbeeld ‘s nachts, in de oven staan.
- Open de deur en verwijder het resterende water met een spons.
- Veeg met een spons, zachte borstel of nylon schrobber met reinigingsmiddel de binnenkant van de oven schoon. Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een nylon schuursponsje.
- Kalkresten kunnen worden verwijderd met een spons met azijn.
- Schoonvegen met water zonder reinigingsmiddel en droogwrijven met een zachte doek (vergeet niet niet ook onder de deurafdichting te vegen).
- Als de oven ernstig vervuild is, kan de procedure worden herhaald wanneer hij is afgekoeld.
- Wanneer de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u reinigingsmiddel op het hardnekkige vuil smeert voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur na het reinigen onder een hoek van 15° openstaan zodat het email van de binnenkant van de oven goed kan drogen.

# *Reiniging en behandeling (vervolgr.)*

*Snel drogen*

1. Laat de ovendeur openstaan onder een hoek van ongeveer 30°.
2. Draai de **Selectieknop Verdeelplaat** naar de enkele modus.
3. Druk op de **Knop Oven**.
4. Draai de **Selectieknop Tijd/ temperatuur** naar hetelucht.
5. Stel de bereidingstijd in ongeveer 5 minuten en de temperatuur op 50 °C.
6. Schakel de oven aan het einde van deze periode uit.

*WAARSCHUWING*

Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers om de oven te reinigen.

*Buitenzijde van de oven*

- Voor het schoonmaken van de binnen- en buitenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Droog de oven met keukenpapier of een droge doek.
- Gebruik nooit schuursponsjes of bijtende of schurende reinigingsmiddelen.

*Roestvrij stalen voorkant van de oven*

- Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende middelen. Deze kunnen de toplaag beschadigen.

*Aluminium voorkant van de oven*

- Veeg de plaat voorzichtig schoon met een zachte doek of microvezeldoek en een mild reinigingsmiddel voor ramen.

*WAARSCHUWING*

Zorg dat de oven volledig is afgekoeld voor u deze schoonmaakt.

*Binnenzijde van de oven*

- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik geen ruwe (schuur)sponsjes.
- Gebruik, om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen, speciale ovenreinigingsmiddelen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

*Accessoires*

Was alle bakspullen en accessoires af na gebruik en droog ze met een theedoek.

Om ze gemakkelijk te kunnen reinigen, laat u ze een half uurtje in een warm sopje weken.

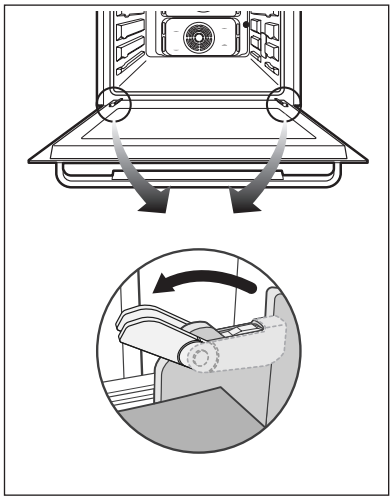
NL

### *De ovendeur reinigen*

Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet worden verwijderd. Moet de ovendeur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reiniging, gaat u als volgt te werk. De ovendeur is zwaar.

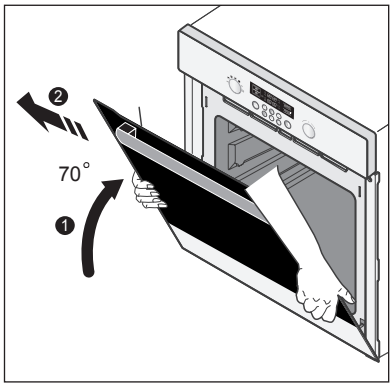
### *De deur verwijderen*

**1.** Zet de klemmen aan beide scharnieren los.



**2.** Houd de oven met twee handen aan de zijden in het midden vast.

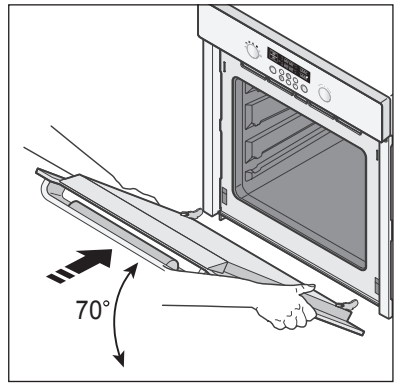
**3.** Draai de deur ongeveer 70° tot u de deur volledig uit zijn scharnieren kunt lichten.



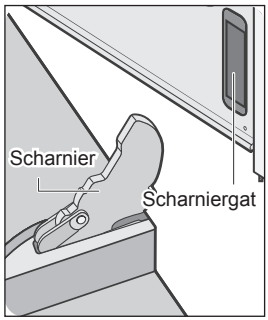
NL

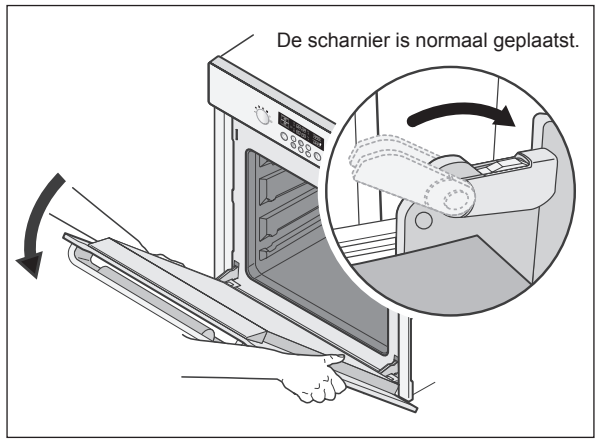
### *De deur bevestigen*

**1.** Zet de deur weer in de scharnieren, met de klemmen nog los.




**2.** Draai de deur omhoog en zet de klemmen weer vast.



# *Reiniging en behandeling (vervolgr.)*

NL

***Glas van de ovendeur***

De ovendeur is voorzien van drie tegen elkaar geplaatste lagen glas. De binnenste en middelste lagen kunnen worden uitgenomen om te worden gereinigd.

*WAARSCHUWING*

- Als de deur van de oven is verwijderd, moeten de klemmen losstaan.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de ovendeur. Het oppervlak wordt hierdoor gekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Als de deur is geplaatst, kan het verwijderen van onderdelen (zoals het glas) uit de deur leiden tot verwondingen.

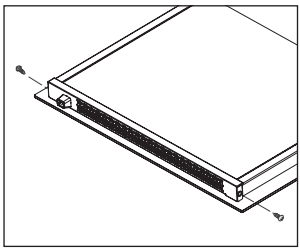
*Let op*

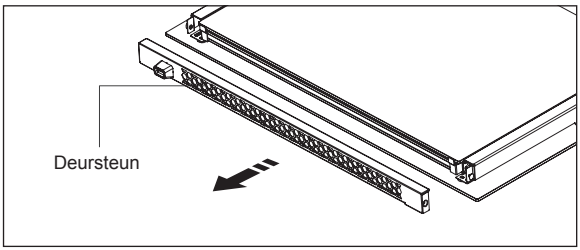
Het glas kan barsten als u er overmatige druk op uitoefent, vooral op de randen van de voorste plaat.

***De deur demonteren***

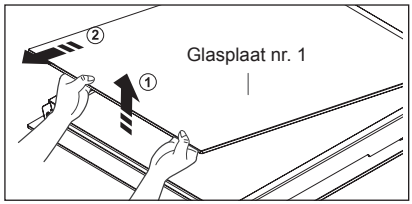
**1.** Verwijder de twee schroeven aan de linker- en rechterkant van de deur.

**2.** Verwijder de deursteun.

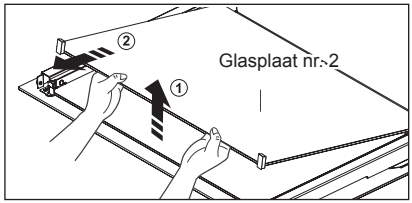





**3.** Verwijder de binnenste plaat, glasplaat nr. 1, uit de deur.

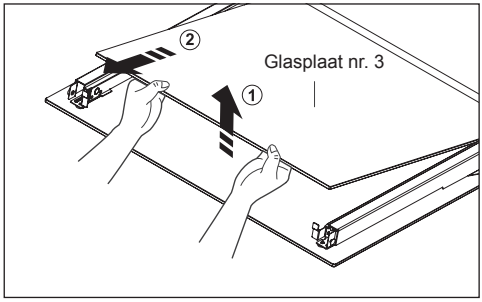


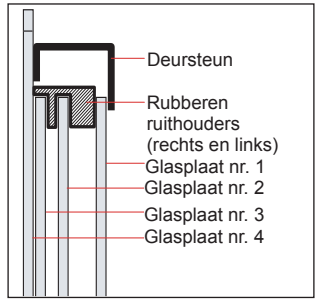

**4.** Verwijder de binnenste glasplaat (nr. 2) en de rubberen ruithouders uit de deur.



NL

**5.** Verwijder de binnenste plaat, glasplaat nr. 3, uit de deur.




✉ Reinig de platen met warm water of een sopje en wrijf ze droog met een zachte, schone doek.

***De deur monteren***

**1.** Reinig het glas en de binnenste onderdelen met een warm sopje.

✉ Gebruik geen ruwe middelen of schuursponsjes. Gebruik een spons met een mild reinigingsmiddel of een sopje.

**2.** Zet glasplaat nr. 3 op zijn plaats.

**3.** Bevestig de twee rubberen ruithouders boven aan glasplaat nr. 2 en zet glasplaat nr. 2 weer op zijn plaats.

**4.** Bevestig glasplaat nr. 1, de deursteun, aan de deur.

**5.** Zet de twee schroeven aan beide zijden van de deur vast.

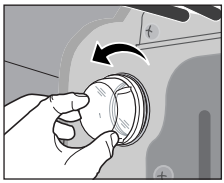
## De lamp verwisselen

☛ **Gevaar voor elektrische schokken!**
Voordat u de lamp van de oven vervangt, neemt u de volgende maatregelen.

- Zet de oven uit
- Sluit de oven af van de stroomvoorziening en
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.

✉ U kunt een lamp kopen bij het servicecentrum van Samsung.

***De achterste ovenlamp herbevestigen en het glazen dekseltje reinigen***



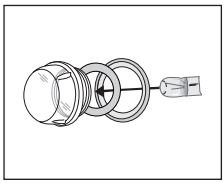
**1.** Verwijder het dekseltje door deze tegen de klok in te draaien.

**2.** Verwijder de metalen ringen en reinig het glazen dekseltje.

**3.** Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 Watt, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.

**Tip**

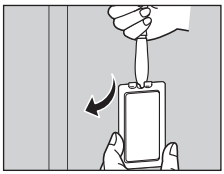
- Gebruik altijd een schone doek om de halogeenlamp vast te houden. Zo voorkomt u vettige vingerafdrukken op de lamp.



**4.** Zet de metalen ringen op het glazen dekseltje.

**5.** Plaats het glazen dekseltje zelf terug.

***De ovenlamp aan de zijkant opnieuw bevestigen en het glazen dekseltje reinigen (BQ3Q4T)***



**1.** Als u het glazen dekseltje wilt verwijderen, houdt u de onderste kant vast met een hand en steek u een plat voorwerp zoals een mes tussen het glas en het frame om het dekseltje eruit te wippen.

2. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 ~ 40 Watt, 240 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.

**Tip**

- Gebruik altijd een schone doek om de halogeenlamp vast te houden. Zo voorkomt u vettige vingerafdrukken op de lamp.

**3.** Plaats het glazen dekseltje zelf terug.

NL

## *Veelgestelde vragen en probleemoplossing*

*Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?*

Controleer of de volgende handeling het probleem oplost:

- De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan.
- De klok kan niet worden ingesteld. Stel de klok in (raadpleeg het gedeelte “De klok instellen”).
- Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast.
- Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen. Vervang de stop(pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurd, belt u een bevoegd elektricien.

*Wat moet ik doen als de oven niet wordt verwarmd, zelfs als de ovenfunctie en -temperatuur zijn ingesteld?*

Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

*Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?*

Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.

*Wat moet ik doen als het tijdsdisplay knippert?*

De stroom is tijdelijk uitgevallen. Stel de klok in (raadpleeg het gedeelte “De klok instellen”).

*Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?*

De ovenlamp is defect. Vervang de ovenlamp (raadpleeg het onderdeel “De lamp verwisselen”).

*Wat moet ik doen als de ventilator van de oven draait zonder dat deze is ingesteld?*

Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft draaien tot de oven is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.

## *Fout- en veiligheidscodes*

| Fout- en veiligheidscodes | Algemene functies | Oplossing |
|---|---|---|
| **E-2*** [1)] | **TIJDELIJKE SENSORFOUT** | **Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van SAMSUNG.** |
| **S-01** | **VEILIGHEIDSUITSCHAKELING** De oven bleef gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. | **Zet de oven uit en neem het voedsel uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.** |
| **-SE-** **E-0*** [1)] | Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het gebruik van de oven. | **Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van Samsung** |
| **-dE-** | **VERDEELPLAAT ONTBREEKT** De verdeelplaat wordt niet op de juiste wijze gebruikt. Raadpleeg 'Verdeelplaatmodus instellen' (pagina 13). | **Voor de bovenste, dubbele en onderste modus moet de verdeelplaat worden geplaatst en voor de enkele modus moet hij worden verwijderd.** |

# *Technische gegevens*

NL

| | |
|---|---|
| Voedingsbron | 230 V ~ 50 Hz |
| Inhoud (bruikbare capaciteit) | 65 L |
| Afgegeven vermogen | MAX 3650 W |
| **Gewicht** | |
| Netto | ong. 43 kg |
| Bruto | ong. 55.5 kg |
| **Afmetingen** (B x H x D) | |
| Buitenzijde | 595 x 595 x 566 mm |
| Ovenruimte | 440 x 365 x 405 mm |

***Netherlands***

***Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)***

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

# *Opmerking*

SAMSUNG ELECTRONICS

## VRAGEN OF OPMERKINGEN

| LAND | BEL | OF BEZOEK ONS ONLINE OP |
|---|---|---|
| BELGIUM | 02 201 24 18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| CZECH REPUBLIC | 800 - SAMSUNG (800-726-786) | www.samsung.com/cz |
| DENMARK | 8 - SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/dk |
| FINLAND | 30-6227 515 | www.samsung.com/fi |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min) | www.samsung.com.de |
| HUNGARY | 06 - 80 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/hu |
| ITALIA | 800 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/it |
| LUXEMBURG | 02 261 03 710 | www.samsung.com/lu |
| NETHERLANDS | 0900 - SAMSUNG<br>(0900-726-7864, € 0.10/Min) | www.samsung.com/nl |
| NORWAY | 3 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/no |
| POLAND | 0 - 801- 1 SAMSUNG (172678)<br>022-607-93-33 | www.samsung.com/pl |
| PORTUGAL | 808 20 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/pt |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/sk |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | www.samsung.com/es |
| SWEDEN | 075 - SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/se |
| U.K | 0845 SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/uk |
| EIRE | 0818 717 100 | www.samsung.com/ie |
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min) | www.samsung.com/at |
| Switzerland | 0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min) | www.samsung.com/ch |

Codenr. DG68-00177Y